ANGUILLES A LA DIABLE

Préparez un court-bouillon au vin blanc et faites-y pocher 800 g d'anguilles pendant 15 mn. Egouttez le poisson, badigeonnez-le de moutarde, arrosez-le de beurre fondu et faites griller à four vif. Posez l'anguille sur le plat de service chauffé, garnissez de demi-rondelles de citron et de cornichons au vinaigre.

ANGUILLES A LA PROVENCALE

1 kg d'anguilles nettoyées, 3 c à soupe d'huile d'olive, deux cuillerées à soupe d'oignons hachés, 2 dl de vin blanc sec, du sel, du poivre, 4 tomates, une gousse d'ail, une c à soupe de persil haché.

Faites fondre les oignons hachés dans de l'huile et ajoutez-y les anguilles coupées en tronçons. Salez, poivrez et mouillez avec le vin blanc. Incorporez les tomates pelées et coupées en petits morceaux, le persil et l'ail hachés. Laissez cuire à petit feu, avec couvercle une bonne vingtaine de minutes. Rectifiez l'assaisonnement et laissez refroidir.

ANGUILLES A LA SAUGE

Pour 4 personnes. Coupez 800 g d'anguilles écorchées en tronçons. Citronnez-les, assaisonnez-les et enveloppez-les dans des feuilles de sauge fraîche. Passez-les dans la farine et faites les dorer à l'huile dans une poêle pendant une vingtaine de minutes en les retournant souvent. Egouttez soigneusement avant de servir avec du citron, une sauce rémoulade à volonté et des pommes de terre persillées.

ANGUILLES A LA TOMATE

Coupez en tronçons 1 kg d'anguilles étêtées et dépouillées. Faites-les revenir dans un mélange beurre-huile avec 1 oignon et 2 gousses d'ail hachés, quelques feuilles de sauge et un petit zeste de citron. Assaisonnez et, quand le poisson est bien doré, arrosez de sauce tomate diluée dans un 1/2 verre d'eau et de vin blanc. Laissez cuire 20 mn à feu modéré.

ANGUILLES A LA SAUCE TOMATE ET AUX HERBES

Pour 4 personnes. Cette recette peut aussi être réalisée avec de la lotte, du cabillaud, du congre, du colin. 1 anguille de 1 kg, 1 oignon, 1 gousse d'ail, un bouquet de persil, quelques feuilles de basilic (sèches ou surgelées hors saison), 4 c à soupe d'huile, un bol de coulis de tomates, sel, poivre, citron.

Si l'anguille n'a pas été dépouillée par le poissonnier, retirez la peau: tenez fermement la tête entourée d'un linge pour l'empêcher de glisser et tirez de l'autre main, la peau vers la queue. Coupez l'anguille en tronçons de 8 cm de long environ. Hachez l'oignon, l'ail et le persil. Faites raidir à l'huile les morceaux de poisson. Joignez le hachis préparé et 1 c à soupe de zeste de citron haché. Salez, poivrez. Mouillez avec la sauce tomate, couvrez et laissez mijoter 20 mn. Servez avec du riz créole.

ANGUILLES A L'ETUVEE

Tronçonner une anguille jaune bien nettoyée et dépouillée. Placer ces tronçons dans un bol avec des tranches minces de jambon, un verre de vin jaune, des pousses de bambou émincées, sel, oignon et gingembre hachés. Cuire au bain-marie. Servir avec du riz et une sauce soja.

ANGUILLES AU FOUR

1,2 kg d'anguilles, 50 g de beurre, 2 gousses d'ail, sel, poivre, 2 feuilles de laurier, 1/2 litre de bon vin blanc sec, 3 oignons, 1 grosse c à soupe de chapelure.

Coupez en tronçons les anguilles écorchées. Dorez-les vivement au beurre chaud. Disposez les morceaux dans un plat allant au four et parsemez-les d'ail haché. Salez, poivrez, ajoutez le laurier. Arrosez de vin et couvrez le poisson de rondelles d'oignon. Saupoudrez le tout de chapelure. Mettez au four préchauffé à température moyenne et laissez cuire durant 30 mn environ.

ANGUILLES AU PAPRIKA

1 kg d'anguilles, 2 ou 3 oignons, 4 gousses d'ail, 1 bouquet garni, 50 g de beurre, 1/2 litre de vin blanc sec, 12 grains de poivre, 1 pointe de couteau de paprika, sel, 1/2 dl de cognac, 1/2 jus de citron, 1 bouquet de persil.

Nettoyez, ébarbez et coupez les anguilles en tranches d'un centimètre d'épaisseur environ. Dans un caquelon, faites dorer, avec la matière grasse, les oignons hachés. Lorsqu'ils ont pris couleur, ajoutez l'ail pilé, le bouquet garni et les tranches d'anguilles. Assaisonnez avec le sel, le poivre et le paprika. Couvrez de vin blanc sec. A ébullition, incorporez le cognac. Faites flamber et ensuite, laissez mijoter pendant une demi-heure environ. Retirez de la cuisson les tranches d'anguilles. Déposez-les dans un récipient creux ou une terrine. Passez le jus de cuisson et, l'ayant fait réduire, versez-le sur le poisson. Arrosez du jus de citron et parsemez de persil haché.

ANGUILLES AU SAFRAN

750 g d'anguilles, de la farine, 3 c à soupe d'huile, 750 g de tomates, une branche de fenouil, une gousse d'ail, une cuillerée à soupe de persil haché, une feuille de laurier, une brindille de thym, une cuillerée à café de safran. Pour la garniture: deux tomates, un citron, sel et poivre.

Nettoyez les anguilles et coupez-les en tronçons. Salez et poivrez. Passez les morceaux la farine et faites-les dorer à feu vif dans de l'huile chaude. Egouttez-les. Pendant ce temps, réduisez en fondue les 750 g de tomates et ajoutez-y fenouil, ail, laurier, thym. persil haché, sel et poivre. Lorsque la sauce est bien lisse, ajoutez-y le safran. Versez la sauce sur les anguilles et faites cuire au four une dizaine de minutes avec couvercle. Dressez les anguilles sur un plat et laissez refroidir. Garnissez avec des rondelles de tomates, des rondelles de citron et du persil haché.

ANGUILLES AU VERT 1

1 kg d'anguilles, 1 c à soupe de beurre, persil, cerfeuil, menthe verte, 1 branche d'estragon, 4 échalotes moyennes, 1/2 litre de vin blanc sec, 1/2 litre d'eau, 1 dl de crème fraîche, 1 c à café de maïzena, 1 jaune d'oeuf, sel, poivre.

Coupez en tronçons de 3 centimètres environ des anguilles, préalablement nettoyées et ébarbées. Faites-les revenir dans un poêlon. D'autre part, préparez un hachis d'herbes, composé de branches de persil, de cerfeuil, d'un peu de menthe verte, d'une branche d'estragon frais et d'échalotes. Mélangez les deux préparations et couvrez l'ensemble après assaisonnement, avec moitié d'eau et moitié de vin blanc sec. Laissez mijoter. Vos anguilles au vert seront à point à l'instant où la chair se détachera de l'arête. Après cuisson, liez le plat avec la crème fraîche, mélangée à un peu de maïzena et à un jaune d'oeuf.

ANGUILLES AU VERT 2

500 g d'anguilles, 200 g d'oseille, 150 g d'épinards, une poignée de persil, deux branches d'estragon, un peu de sauge, une brindille de thym, une feuille de laurier, un verre de vin blanc sec, deux jaunes d'oeufs, 1 dl de crème, un jus de citron, du beurre.

Coupez les anguilles en tronçons. Faites fondre les légumes dans du beurre après les avoir hachés convenablement. Ajoutez-y les morceaux d'anguilles, le thym et le laurier. Assaisonnez, versez le vin blanc sec et laissez mijoter une dizaine de minutes. Ajoutez à la cuisson la crème, le jus de citron et les deux jaunes d'oeufs.

ANGUILLES AU VERT 3

Coupez 1 kg de petites anguilles écorchées en tronçons. Faites-les raidir au beurre avec 3 échalotes hachées. Ajoutez une poignée de chacune des herbes suivantes: persil, cerfeuil, oseille et 2 feuilles de chacune des herbes suivantes: sauge, citronnelle et menthe. Mouillez de

1/4 litre de vin blanc sec complété d'eau. Couvrez, laissez mijoter 15 mn. Liez la sauce avec 2 jaunes d'oeufs battus avec 1 c à café de fécule et le jus de 1 citron.

ANGUILLES AU VERT 4

Pour 6 personnes: 2 kg d'anguilles moyennes, 2 oignons, 3 côtes de céleri, 50 g de beurre, 1 bouteille de vin, 250 g d'oseille, 200 g de feuilles de cresson, 20 g de persil haché, 20 g de cerfeuil haché, feuilles de sauge, menthe, sarriette: 5 g de chacune, 6 jaunes d'oeufs, 200 g de crème, 1 citron.

Hachez fin les oignons, le céleri, faites-les fondre dans le beurre à feu modéré. Ajoutez les anguilles tronçonnées juste pour les raidir. Mouillez avec le vin, ajoutez l'oseille coupée en fines lanières, les feuilles de cresson, le persil et toutes les herbes. Salez, poivrez, couvrez. Cuire 12 à 15 minutes assez vivement. Liez hors du feu avec les jaunes d'oeufs délayés dans la crème, ajoutez quelques gouttes de citron. Chauffez sans laisser bouillir. Servez chaud ou froid.

ANGUILLES AU VERT 5

Coupez 1 kg d'anguilles de rivière écorchées en tronçons. Faites-les raidir au beurre avec 2 échalotes hachées. Mouillez avec 1/4 litre de vin blanc sec et suffisamment d'eau pour que les anguilles soient juste recouvertes. Ajoutez une poignée de chacune des herbes suivantes: sauge, persil, cerfeuil, citronnelle. Assaisonnez et laissez cuire 10 mn. D'autre part, travaillez 2 jaunes d'oeufs avec 1 c à café de fécule et le jus de 1 citron. Liez la sauce avec ce mélange.

ANGUILLES AU VERT

Nettoyez 2 anguilles de 400 g chacune et coupez-les en tronçons de 4 à 5 centimètres. Dans une casserole faites fondre, 50 g de beurre et jetez-y 2 poignées de feuilles d'oseille et 1 d'épinards, le tout haché finement. Ajoutez une pincée de feuilles d'estragon, 2 c à soupe de persil haché, et quelques feuilles de sauge verte. Mettez dans ce mélange les morceaux d'anguille. sel, poivre, thym, laurier. Faites revenir un moment puis mouillez avec un demi-litre de vin blanc sec, laissez mijoter 10 minutes. Au moment de servir, liez le jus de cuisson avec un roux blond et un peu de jus de citron.

ANGUILLES AUX PRUNEAUX

Pour 4 à 5 personnes: 1 kg d'anguilles de grosseur moyenne, 200 g de petits champignons de couche, 125 g de lardons, 24 petits oignons, une douzaine de beaux pruneaux, 1/2 litre de vin de Médoc, 5 cl de cognac, 1 gousse d'ail, 1 grosse c à soupe de farine, 80 g de beurre, 1 c à soupe d'huile d'olive, le jus de 1/2 citron, 1 bouquet garni, sel et poivre.

Demandez à votre poissonnier de dépouiller et de vider les anguilles. Coupez-les en tronçons, et mettez- les dans un plat creux. Assaisonnez-les, arrosez les avec le jus de citron et l'huile, et laissez les macérer 2 h. Mettez, par ailleurs, les pruneaux à tremper dans un peu de vin. Avant la cuisson, épongez les morceaux d'anguilles; et farinez-les. Faites-les revenir dans 50 g de beurre, dans une cocotte ou une casserole en terre. Ajoutez les petits oignons et les lardons: laissez dorer le tout. Arrosez avec le cognac. Flambez. Mouillez avec le vin. Ajoutez le bouquet garni, l'ail écrasé. Rectifiez l'assaisonnement couvrez, et laissez cuire à petit feu. Préparez alors les champignons, faites-les revenir entiers dans le reste du beurre. Lorsque les anguilles ont cuit 1/2 heure, ajoutez champignons et pruneaux et laissez encore 1/2 heure.

ANGUILLES, CARPILLONS, TANCHES EN MATELOTE

Dans une cocotte, faites rissoler 30 g de beurre et 1 c à soupe d'huile, 100 g de lard en dés, 8 petits oignons, 4 blancs de poireaux en rondelles. Laissez mijoter sans couvrir 1/2 h en ajoutant peu à peu 2 verres de vin rouge. Faites dorer au beurre 1,200 kg de poissons en tronçons (laissez les petits poissons entiers), et d'autre part 12 champignons en lamelles. Ajoutez-les dans la cocotte. Au bout de 15 mn, retirez le poisson, liez la sauce avec 20 g de beurre travaillé avec 5 g de farine. Servez avec des croûtons frits.

ANGUILLES FARCIES AU CRABE

Mettre un oignon piqué de 12 clous de girofle à cuire dans de l'eau salée. Mettre blanchir une anguille dans cette eau. D'autre part dans un court-bouillon, mettre un crabe vivant à cuire. Peler l'anguille, la couper en tronçons, réserver la queue. Vider l'anguille et retirer les arêtes. Egoutter le crabe, le décortiquer. Faire revenir de l'échalote dans de l'huile d'olive ajouter la chair du crabe et celle de la queue d'anguille. Dans une autre poêle avec de l'huile d'olive, verser des oignons, tomates, persil, thym, ail, sel, poivre et toutes les carcasses et arêtes. Vider du fumet, couvrir et cuire une bonne heure. Farcir les tronçons d'anguille avec le crabe et les ficeler. Passer la sauce au tamis, ajouter un peu de crème. Napper les anguilles et les passer au four. Ajouter le reste de crabe à la sauce.

ANGUILLES GRILLEES

2 anguilles moyennes, brochettes, 4 c à soupe de vin blanc sec, 2 c à café de sucre, 4 c à café de sauce soja, eau, riz.

Ouvrez vos anguilles et enlevez l'arête centrale. Coupez-les en 4 et enfilez chaque morceau sur la brochette. Faites griller au four (une grillade au bois est recommandée). D'autre part, préparez une marinade, composée de vin blanc sec, de sucre et de sauce soja. Quand les anguilles sont grillées, trempez-les dans la marinade et repassez-les au feu. Recommencez cette opération deux à trois fois. Coupez d'un peu d'eau le reste de la marinade; faites chauffer et liez. Versez cette sauce sur les anguilles.

ANGUILLES GRILLEES A LA JAPONAISE

C'est un plat composé de filets d'anguilles grillés. Sa préparation est particulière. On engourdit l'anguille au moyen de bière ou d'alcool, puis on la saigne immédiatement et on l'ouvre d'un seul coup dans sa longueur. On la désosse complètement, on la fait cuire à la vapeur et on la grille sur le feu. Après quoi on l'arrose d'une sauce de soja sucrée et additionnée de saké que l'on fait flamber.

FRITURE D'ANGUILLES AU BEURRE D'AIL

Coupez en tronçons de 8 à 10 cm environ 1 kg d'anguilles dépouillées et faites-les pocher quelques minutes dans un court-bouillon (eau, éventuellement coupée de vin blanc sec, rondelles de carottes et d'oignon, bouquet garni, sel, poivre en grains). Cuisez 20 minutes, jusqu'à ce que la chair se détache facilement de l'arête centrale. Egouttez, laissez refroidir les tronçons, puis épongez-les et panez-les en les passant successivement dans de la farine assaisonnée, de l'oeuf battu, puis de la chapelure. Laissez durcir à l'air avant de frire, 4 ou 5 minutes dans la friture très chaude. Egouttez rapidement et servez aussitôt avec des noisettes de beurre travaillé avec de l'ail et du persil hachés. Accompagnez de salade.

MATELOTE D'ANGUILLES 1

1 belle anguille, 60 g de beurre, 3 oignons, 1 gousse d'ail, 1 carotte, 1 bouquet garni, 1/2 litre de vin rouge (ou blanc), 1 verre à liqueur de cognac, 125 g de champignons de Paris, 1 cuillerée à café de farine, sel, poivre.

Dépouillez l'anguille et coupez-la en tronçons de 6 cm. Dans un autocuiseur, mettez 40 g de beurre. Faites-y revenir la carotte en rondelles, les oignons hachés, l'ail. Ajoutez ensuite le bouquet garni, les tronçons d'anguille. Salez, poivrez. Arrosez de cognac. Faites flamber. Versez dessus le vin rouge. Fermez l'autocuiseur. Laissez cuire à feu doux 10 minutes à partir de la mise en rotation de la soupape. Pendant ce temps, ôtez le pied sableux des champignons. Lavez ceux-ci. Coupez-les en lamelles et faites-les sauter vivement dans un peu de beurre. Deux minutes avant de servir, vous ajoutez les champignons à la sauce de la matelote (si le jus vous parait trop liquide, malaxez une cuillerée à café de farine avec un morceau de beurre, incorporez à la sauce et laissez bouillir un instant).

MATELOTE D'ANGUILLES 2

Epluchez une douzaine de petits oignons de Mulhouse et coupez en dés 150 g de lard de poitrine. Faites revenir le tout dans 30 g de beurre, puis retirez de la poêle. Saupoudrez le fond de cuisson de 2 c à soupe de farine, mouillez de 1,5 dl de vin rouge et de 1,5 dl de bouillon (eau et cube). Assaisonnez et laissez mijoter pendant 20 mn. Joignez alors 1 kg d'anguilles de mer dépouillées et coupées en tronçons, et faites cuire pendant 30 mn environ.

PETITS PATES A L'ANGUILLE

1 kg de pâte feuilletée, 400 g d'anguille écorchée par le poissonnier, 2 c à soupe de cognac, sel, poivre, 1 c à soupe de persil et 1 c à soupe de ciboulette hachés, thym, laurier, 50 g de beurre.

Coupez la chair de l'anguille en dés, en retirant l'arête. Faites-les mariner 2 h avec le cognac, les épices, les herbes hachées, le thym effeuillé et une feuille de laurier. Foncez les moules à tartelettes, remplissez-les en formant un dôme, répartissez le beurre en parcelles dans chaque tartelette et recouvrez le tout de pâte. Décorez de chutes de pâte et dorez au jaune d'oeuf. Faites cuire 40 mn à four chaud préchauffé et chaud.

POISSON A L'ESCAVECHE

2 kg d'anguilles, de barbillons ou de perches, 60 g de beurre, 1 verre de vinaigre de vin, 1/2 pointe de couteau de serpolet, 1/2 pointe de couteau de laurier en poudre, 3 ou 4 feuilles de laurier, 1 branche d'estragon, 2 ou 3 échalotes, 1 ou 2 gousses d'ail, 1 oignon, 3 ou 4 clous de girofle, 1 feuille de gélatine, 2 citrons, 6 à 8 petits cornichons, 6 à 8 petits oignons blancs au vinaigre.

Préparez votre poisson et coupez-le en tronçons. Dans une poêle à frire, faites-le cuire dans la matière grasse à feu moyen. Laissez-le refroidir et égouttez sur une passoire. Entre-temps, pour réaliser l'escavèche, faites bouillir le vinaigre avec le serpolet et le laurier en poudre, la branche d'estragon, les échalotes et l'ail ainsi que l'oignon piqué de clous de girofle, sans oublier l'assaisonnement. D'autre part, faites dissoudre la feuille de gélatine (selon le procédé indiqué sur la marque choisie) et incorporez cette préparation au vinaigre aromatisé. Pour terminer votre plat, prenez une terrine. Déposez les morceaux de poisson ainsi que les tranches de citron, les petits oignons blancs au vinaigre, les petits cornichons coupés en tranches et les feuilles de laurier. Filtrez Le vinaigre aromatisé et versez sur le poisson. Couvrez la terrine. Le poisson à l'escavèche peut se consommer dès le lendemain ou se conserver pendant quelques jours.

SOUPE AUX ANGUILLES

Pour 6 personnes: 2 petites anguilles, 350 g d'oseille épluchée, 1 gros bouquet de persil, 1 gros bouquet de cerfeuil, 2 oignons moyens, 2 gousses d'ail, 2 jaunes d'oeufs, 125 g de crème, 1/2 citron, sel, poivre, 2 litres d'eau, 12 rondelles de pain.

Ecorcher, laver et vider les anguilles. Les couper en tronçons. Enlever les tiges des feuilles d'oseille. Préserver 5 ou 6 feuilles intactes. Hacher le reste ainsi que le persil et le cerfeuil équeutés. Dans la marmite, mettre les tronçons d'anguilles, couvrir avec toutes les herbes hachées, les oignons et l'ail, mouiller avec 2 litres d'eau. Faire cuire 30 mn à feu doux, la marmite étant fermée. Pour servir, mettre dans le fond de la soupière les jaunes d'oeufs, la crème et quelques gouttes de jus de citron. Bien mélanger le tout et délayer peu à peu avec la soupe. Ajouter les tronçons d'anguilles; saupoudrer enfin la soupe avec les feuilles d'oseille

réservées, coupées en chiffonnade. Présenter en même temps les tranches de pain dorées au four.

SOUPE AUX ANGUILLES

Ecorchez 400 à 600 g de petites anguilles. Humectez-les de jus de citron et coupez-les en morceaux de 4 cm environ. Nettoyez deux blancs de poireaux, détaillez-les en rondelles; préparez deux bouquets de persil, deux carottes et un morceau de céleri. Faites fondre le tout, avec les morceaux d'anguilles, dans 50 g de beurre. Ajoutez 1 litre de bouillon, deux cuillerées à soupe de concentré de tomates et laissez cuire doucement pendant vingt minutes. Avec une cuillerée à soupe de farine et deux jaunes d'oeufs délayés dans une-demi tasse de lait, liez la soupe. Faites-la recuire quelques instants, après avoir ajouté le sel, le poivre, une pincée de piment et du persil haché. Servez chaud.

TERRINE D'ANGUILLE

Pour 12 à 15 personnes. Pour la farce: 500 g de chair de poisson maigre (saint-pierre, lieu noir ou daurade), 2 filets d'anchois dessalés, 600 g de crème épaisse, 3 jaunes d'oeufs, 10 g de sel, 5 g de poivre au moulin, 2 g de noix de muscade. Pour la garniture: 600 g de filets d'anguille, 20 g de beurre, 150 g de champignons coupés en lamelles, 100 g d'échalotes hachées, 100 g de pistaches, sel et poivre de Cayenne.

Préparez la farce: passez la chair de poisson et les filets d'anchois au hachoir, grille très fine. Portez ce hachis 10 minutes au réfrigérateur. Incorporez-y ensuite, en procédant doucement, la moitié de la crème puis les jaunes d'oeufs et enfin le reste de la crème. Assaisonnez avec sel, poivre et muscade. Préparez la garniture: faites raidir les filets d'anguilles avec le beurre blond pendant 2 minutes, dans une sauteuse. Assaisonnez-les avec sel et poivre de Cayenne. Retirez-les sur une assiette. Dans la même sauteuse, versez les champignons et les échalotes. Laissez-les suer quelques minutes en secouant la sauteuse. Bardez la terrine. Remplissez-la ensuite successivement de couches de farce, de filets d'anguilles, de champignons et de pistaches, ainsi de suite. Terminez par de la farce. Refermez les bardes sur la préparation. Couvrez d'une feuille d'aluminium et du couvercle de la terrine. Cuisez au bain-marie une heure et trente minutes, dans un four à 130°C. Laissez refroidir et reposer pendant 24 heures. Servez avec une mousse de cresson et des toasts de pain grillé.